



# BUDGETS

## Com'un ange // 5 nouveaux budgets



L'agence Com'un ange, créée en 2005 par Angélique Warain et spécialisée en relations presse, propose des solutions de communication sur mesure. Cette rentrée 2010, plusieurs budgets viennent consolider ses secteurs de prédilection : le corporate, l'auto et la restauration.

**La Fédération des magasins du bricolage et de l'aménagement de la maison (Fmb)** vient de lui témoigner sa confiance en lui confiant la gestion de ses relations presse pour l'année 2010. L'agence sera chargée d'accompagner le repositionnement de son identité qui entre en jeu face à l'exigence accrue des « consom'acteurs » qui ne se satisfont plus seulement d'un achat « fonctionnel » mais demandent aujourd'hui du service, du plaisir, de l'éco-conception, du respect de l'environnement, de l'éthique.

**Alcatel Lucent** a fait appel à Com'un ange pour le lancement de « la Smartphone à 4 roues » le nouveau concept «LTE Connected Car» auprès de la Presse auto. La Toyota Prius, le prototype équipé de la nouvelle technologie 4G/LTE (*Long Term Evolution*) offre une multitude d'applications et de contenus multimédia (navigation, communication, Internet, information trafic, vidéos à la demande, diagnostic, jeux interactifs ). Présentée le 19 janvier dernier, le prototype sera de nouveau présenté au Mobile World Congress (les 15-18 février prochains) sur le stand d'Alcatel-Lucent.

Com'un ange annonce également l'ouverture de 3 nouvelles adresses parisiennes dans son pôle restauration-gastronomie.

**La Cantine des Tontons.** Ce restaurant différent est un lieu où l'on passe à table avec plaisir. Suite logique des Tontons 1 et 2 (spécialistes des tartares), deux bistrot de quartier sympathiques et nourris à la filmographie d'Audiard. Un petit côté maison de famille (ou relais de chasse) version tables d'hôtes et déco brocantee. La carte célèbre le terroir et la cuisine familiale à la bonne franquette. Le client est ici chez lui puisqu'il se sert ses entrées sur le buffet d'époque, son plat qui mironne sur la cuisinière et le vin directement dans les casiers. Sans oublier la malle pique-nique dans laquelle on coupe son pain.

**Le Comptoir du 5<sup>ème</sup>.** Une nouvelle adresse parisienne pour le plaisir du goût comme un chef à la maison ! Annexe du Réminet, bistrannique discret et intime du quartier, le Comptoir du 5<sup>ème</sup> est un mouchoir de poche, où l'on peut venir grignoter entre 2 escapades mais où le chef propose surtout une cuisine gourmande à emporter et à livrer dans tout Paris.

**Dips.** Rue Monsieur le Prince, plus connue pour ses adresses japonaises, un ovni à quatre lettres pointe le bout de son nez. DIP'S L'idée : un voyage de saveurs hautes en couleurs aux épices douces et aux textures inédites pour une variation sur le thème de l'assaisonnement.

L'agence se distingue par un portefeuille de clients orienté vers 3 secteurs clés : l'automobile, la restauration-gastronomie- hôtellerie, le tourisme (le site de voyage Partirseul.com, le [musee](#) des 24h du Mans, le premier hôtel éco labélisé parisien l'hôtel Best Western Premier Regent's Garden \*\*\*\*, le Groupe Atlantys ).